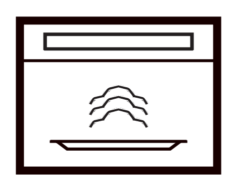
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

EDG 6600.0





Küppersbusch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch der sachgemässe Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Montage-/Installationsanleitung montiert und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäss den örtlichen Vorschriften.
- Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, beachten Sie bitte die Hinweise «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 10.
- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor, siehe Seite 11.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, um jederzeit nachschlagen zu können. Geben Sie die Bedienungs- und Montageanleitung zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen. Der neue Besitzer kann sich so über die richtige Bedienung des Gerätes und die diesbezüglichen Hinweise informieren.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Nicht zur Beheizung oder Befeuchtung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden. Bei Frostgefahr kann Restwasser in den Pumpen einfrieren und diese beschädigen. bei diesbezüglicher Gefahr bitte unseren Kundendienst kontaktieren.

Zum Gebrauch

- Es dürfen keine Veränderungen, Manipulationen oder Reparaturversuche, insbesondere unter Benutzung von Werkzeugen (Schraubenzieher etc.) am oder im Gerät vorgenommen werden. Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch geschulte, für dieses Gerät ausgebildete Fachkräfte ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung an Ihrem Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrags die Hinweise im Kapitel «Kleine Störungen selbst beheben» ab Seite 34. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst, wenn es sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Achten Sie darauf, dass Anschlusskabel von Elektrogeräten nicht in der Gerätetür eingeklemmt werden. Die elektrische Isolation könnte beschädigt werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie vom Kundendienst oder einem Elektro-Installateur ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schliessen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Lagern Sie keine temperaturempfindlichen oder feuergefährlichen Materialien wie z.B. Reinigungsmittel, Backofensprays etc. im Garraum.

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Der Dampf im Garraum ist sehr heiß! Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür!
- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Beim Öffnen der Gerätetür können Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Befindet sich Dampf im Gerät, nicht mit den Händen hineinfassen!
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen

Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr!). Ersticken Sie den Brand mit feuchten Tüchern, halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Bleche und Garbehälter werden heiss. Benutzen Sie deshalb Schutzhandschuhe oder Topflappen.

Vorsicht, Verletzungsgefahr!
- Achten Sie bei der Pflege und Bedienung des Gerätes darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst die Gefahr von Quetschungen und Verletzungen. Besonders bei der Anwesenheit von Kindern ist diesbezüglich Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Raststellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:
- Achten Sie bei Reinigungsarbeiten darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann. Verwenden Sie nur mässig feuchte Lappen. Spritzen Sie niemals das Gerät innen oder aussen mit Wasser ab. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Eindringendes Wasser kann Schäden verursachen.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können, da dies zu weiterer Rostbildung im Garraum führen kann.
- Im Garraum kein Silbergeschirr verwenden.
- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Nach Gebrauch eventuell verbleibende Flüssigkeit auf dem Garraumboden mit einem weichen Tuch aufnehmen und das Gerät bei geöffneter Gerätetüre auskühlen lassen.

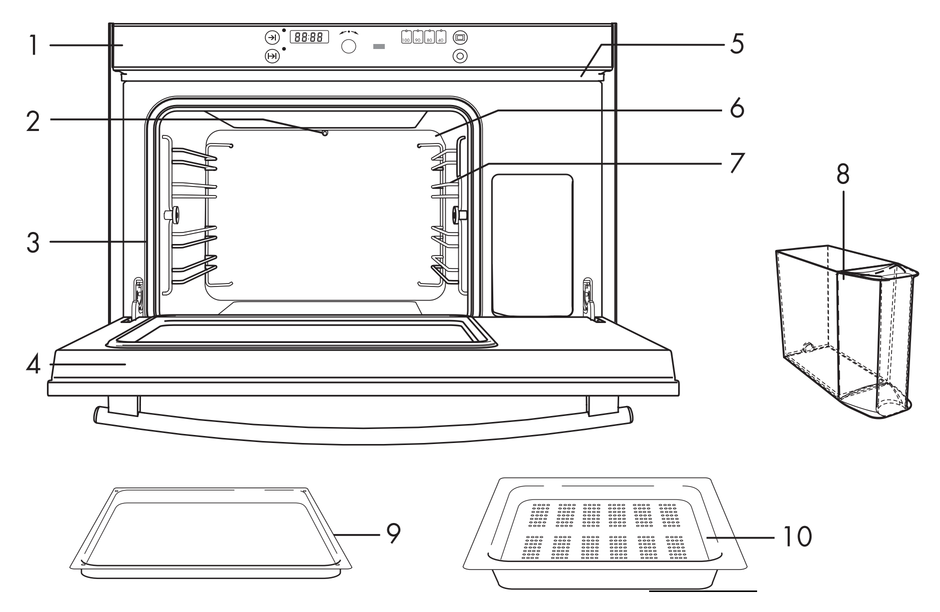
Wenn Sie Backwaren mit gewissen, extrem harten Messern oder Schneidrädern (Keramik, Hartmetall) im Kuchenblech schneiden, kann dessen Oberfläche beschädigt werden.

Bei Kindern im Haushalt

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Das Gerät ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt, die Kenntnis vom Inhalt dieser Bedienungsanleitung haben.
- Kinder können Gefahren, die im Umgang mit dem Gerät entstehen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die nötige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Garen und Backen entsteht Hitze. Die Gerätetür, insbesondere das Glas, kann heiss werden. Verbrennungsgefahr, nicht berühren, Kinder fernhalten!
- Der Dampf im Garraum ist sehr heiß! Vorsicht beim Öffnen der Gerätetür!
- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung, siehe Seite 12

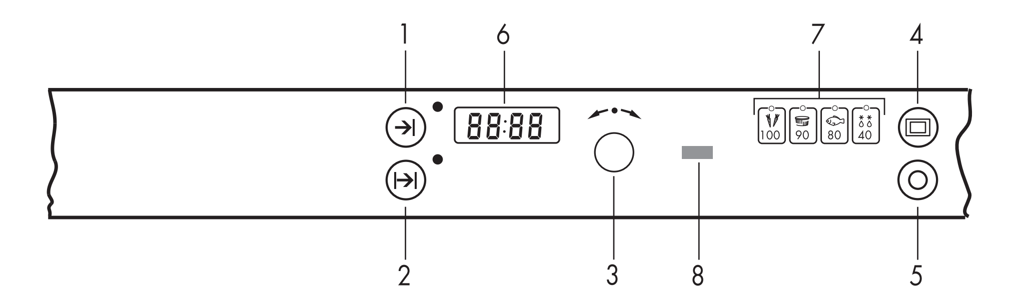
Ihr Gerät

Geräteaufbau



1 Bedienungs- und Anzeigeelemente
2 Garraum-Temperaturfühler
3 Türdichtung
4 Gerätetür
5 Entlüftungsschlitz
6 Dampfeintritt
7 Auflagegitter
8 Wasserbehälter
9 Edelstahlblech
10 Garbehälter, gelocht

Bedienungs- und Anzeigeelemente



Tasten/Einstellelemente

1	Ausschaltzeit	mit Kontrolllampe
2	Einschaltdauer	mit Kontrolllampe
3	Drehknebel	
4	Betriebsart	mit Kontrolllampe
5	Gerät aus	mit Kontrolllampe

Anzeigen

6 Uhrzeit / Restdauer / Einschaltdauer / Ausschaltzeit
7 Betriebsart

Erste Inbetriebnahme

Bevor Sie ein neu installiertes Gerät das erste Mal benutzen, sollten Sie folgende Arbeiten ausführen.

- Verpackungs- und Transportmaterialien aus dem Garraum entfernen.

- Uhrzeit einstellen:
  Taste und gleichzeitig drücken und mit dem Drehknebel Stunden und Minuten einstellen.

Das Einstellen der Uhrzeit ist im Kapitel «Zeitschaltuhr» ab Seite 25 ausführlich beschrieben.

- Nehmen Sie die gewünschten Benutzereinstellungen vor (siehe Seite 11).

- Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen (siehe Seite 30).

.

Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck und damit von der Höhenlage abhängig. Das Gerät wird laufend automatisch den am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnissen angepasst.

Generelles zur Bedienung

Die Betriebsarten, die Einschaltdauer und die Ausschaltzeit können durch Antippen der jeweiligen Taste ausgewählt werden.
– Die dazugehörige Kontrolllampe blinkt.
– In der Anzeige wird blinkend ein Vorschlag angezeigt.

Vorschlag ändern

- Am Einstellknopf drehen, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
  – Nach einer gewissen Einstellzeit werden diese Einstellungen übernommen und das Gerät startet.

Benutzereinstellungen

Sie können bestimmte Benutzereinstellungen des Gerätes Ihren Wünschen anpassen. Das generelle Vorgehen dazu ist für alle Benutzereinstellungen sinngemäss gleich.

Einstellmodus aktivieren

- Bei ausgeschaltetem Gerät Taste ◎ mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.
  – Anstelle der Uhrzeit wird EEEE angezeigt.
- Gewünschte Benutzereinstellung vornehmen.
  Diese werden direkt übernommen und müssen nicht bestätigt werden.

- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste ◎ drücken oder die Einstellzeit abwarten.
  – In der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit

Kindersicherung ein-/ausschalten

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindern. Bei eingeschalteter Kindersicherung lässt sich die Uhrzeit ändern.

Kindersicherung ein-/ausschalten:

- Einstellmodus aktivieren (siehe Seite 11)
- Taste einmal antippen
  - In der Anzeige erscheint E-: 1 für Kindersicherung ein.
- Am Drehknebel drehen.
  - In der Anzeige erscheint E-: 0 für Kindersicherung aus (Werkeinstellung).
- Die gewünschte Einstellung vornehmen.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- Taste und gleichzeitig drücken

Die Kindersicherung ist überwunden und wird 10 Minuten nach Ausschalten des Gerätes automatisch wieder aktiviert.

Zum Verlassen der Benutzereinstellung Taste antippen.

Anzeige der Uhrzeit ein-/ausschalten

Die Anzeige der Uhrzeit kann, z.B. bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes, ausgeschaltet werden, um den Stromverbrauch zu minimieren. Die Uhr läuft unsichtbar weiter. Das Gerät kann jederzeit in Betrieb genommen werden.

- Einstellmodus aktivieren (siehe Seite 11)
- Taste zweimal antippen.
  - In der Anzeige erscheint [Eh: 1] für Uhrzeit sichtbar (Werkeinstellung).
- Am Einstellknopf drehen
  - In der Anzeige erscheint [Eh: 0] für Uhrzeit unsichtbar
- Die gewünschte Einstellung vornehmen.
- Zum Verlassen der Benutzereinstellung Taste antippen.

Einstellzeit verändern

Die Einstellzeit (d.h. die Wartezeit zwischen der letzten Einstellung und dem Starten der gewählten Funktion durch das Gerät) kann in drei Stufen verändert werden.

- Einstellmodus aktivieren (siehe Seite 11)
- Taste dreimal antippen
- In der Anzeige erscheint [Et:10] für eine mittlere Einstellzeit von 10 Sekunden (Werkeinstellung).

- Am Einstellknopf drehen.
- In der Anzeige erscheint [Et: 5] für eine kurze Einstellzeit von 5 Sekunden
.
- Am Einstellknopf erneut drehen.
- In der Anzeige erscheint [Et:20] für eine lange Einstellzeit von 20 Sekunden
- Die gewünschte Einstellung vornehmen.
- Zum Verlassen der Benutzereinstellungen Taste antippen.

Wasserhärte

Das Gerät besitz ein System, welches automatisch den richtigenn Zeitpunkt zum Entkalken anzeigt. Dieses System lässt sich Anschlüsse mit sehr weichem Wasser (auch durch eine Enthärtungsanlage) und sehr hartem Wasser noch optimieren, in dem der passende Bereich der Wasserhärte in den Benutzereinstellungen eingestellt wird.

Es gibt drei Einstellbereiche für die Wasserhärte:

Bereich	Wasserhärte [°fH]	Wasserhärte [°dH]
sehr weiches Wasser	0 bis 15	0 bis 8
mittleres Wasser	16 bis 35	9 bis 20
sehr hartes Wasser	36 bis 50	21 bis 28

Werkseitig ist der Bereich für mittlere Wasserhärte eingestellt.

- Einstellmodus aktivieren (siehe Seite 11)
- Taste viermal antippen.
  - In der Anzeige erscheint E°:35 für mittlere Wasserhärte (Werkeinstellung)
- Am Einstellknopf drehen
  - In der Anzeige erscheint E°:15 für sehr weiches Wasser
- Erneut am Einstellknopf drehen.
  - In der Anzeige erscheint E°:50 für sehr hartes Wasser
- Die gewünschte Einstellung vornehme.

Zum Verlassen der Benutzereinstellung Taste antippen.

Garen



Denken Sie daran: Beim Garen entsteht Hitze, Verbrennungsgefahr!
Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise ab Seite 6.

In den Einstelltabellen (siehe ab Seite 21) finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung des Gerätes. Orientieren Sie sich im Zweifelsfall an diesen Angaben. Berücksichtigen Sie dabei, dass die Angaben in diesen Tabellen sich auf typische Zubereitungsweisen beziehen und daher nur Richtwerte sein können.

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, müssen Sie es gemäss dem Kapitel „Erste Inbetriebnahme“ auf Seite 10 vorbereiten.

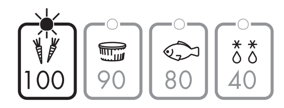


Bei keiner Betriebsart braucht das Gerät vorgeheizt zu werden.

Die Betriebsarten und ihre Anwendung

Das Gerät verfügt über verschiedene Temperaturbereiche zum Dämpfen..

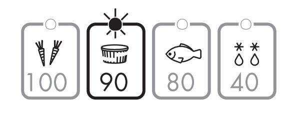
Dämpfen 100 °C



Die Einstellung eignet sich für:

- Garen von allen Gemüsen
- Ouellen von Reis, Getreide und Hülsenfrüchten
- Garziehen von Schinken oder Kassler
- Garen von Muscheln
- Entsaften von Früchten
- Regenerieren
- Auftauen und gleichzeitiges Garen von Gemüse

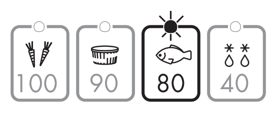
Dämpfen 90 °C



Die Einstellung eignet sich für:

- Garen von empfindlichen Desserts und Flans
- Sterilisieren von Früchten
- Schonendes Regenerieren
-

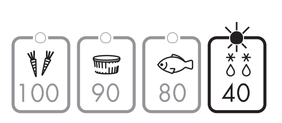
Dämpfen 80 °C



Die Einstellung eignet sich für:

- Pochieren und Garen von Fleisch (Filet) und Fisch

Dämpfen 40 °C



Die Einstellung eignet sich für:

- Zubereitung für Joghurt
- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Fisch

Einstellbeispiel

Die Bedienung des Gerätes wird anhand eines Beispiels erklärt:
Sie wollen frische Karotten dämpfen. In der Einstelltabelle (vergleiche Kapitel «Anwendungshinweise, Einstelltabellen» ab Seite 21) steht:

Gemüse (frisch)		Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Karotten	in Scheiben	100 90 80 40	100	20–30



Der Siedepunkt des Wassers ist vom Luftdruck und von der Höhenlage abhängig. Das Gerät wird laufend automatisch den am Aufstellungsort bestehenden Druckverhältnissen angepasst.

Wasserbehälter füllen



Wasserbehälter nur mit Trinkwasser, nicht mit Bouillon, Wein oder ähnlichem füllen. Ebenfalls darf auch kein entmineralisiertes oder destilliertes Wasser verwendet werden.

- Den Wasserbehälter aus dem Gerät herausziehen und bis zur Markierung «MAX 1,25L» mit frischem, kaltem Trinkwasser füllen.
- Den Wasserbehälter bis zum Anschlag in das Gerät einschieben.

Nachfüllen von Wasser



Der Inhalt des Wasserbehälters reicht für einen Garvorgang aus. Das Wasser muss in der Regel während des Betriebes nicht nachgefüllt werden. Falls doch einmal während dem Dämpfen Wasser nachgefüllt werden muss und es nur kurze Zeit bis zum Garzeitende ist, sollte der Wasserbehälter nicht voll gefüllt werden, da sonst beim Zurückpumpen des Wassers eventuell das Volumen des Wasserbehälters nicht ausreicht.
Der Wasserbehälter muss bei allen Betriebsarten gefüllt im Gerät stehen.

Gerät einschalten

- Durch ein- oder mehrmaliges Antippen der Taste gewünschte Betriebsart wählen (in diesem Beispiel „Dämpfen 100 °C").
  - Kontrolllampe der gewählten Betriebsart leuchtet. 100 90 80 40
  - Während der Einstellzeit blinkt die Kontrolllampe beim Drehknebel .

Bei Wunsch kann die Gardauer der Karotten als Einschaltdauer programmiert werden (Siehe Zeitschaltuhr auf Seite 25). Das Gerät schaltet automatisch nach Ablauf der Einschaltdauer aus.

- Die Einschaltdauer kann mit dem Drehknebel gewählt werden, solange die Kontrolllampe des Drehknebels blinkt.
- Hat die Kontrolllampe bereits aufgehört zu blinken, Taste antippen.
  - In der Anzeige wird während der Einstellzeit 0h 30 angezeigt.

Falls keine Einschaltdauer programmiert wird, ist das Gerät solange in Betrieb, bis es ausgeschaltet wird oder alles Wasser verdampft wurde.

.



Beim Garen von kleinen Mengen kann am Entlüftungsschlitz während kurzer Dauer sichtbar Dampf austreten.

Gerät ausschalten bei Garende



Beim Öffnen der Gerätetür kann heisser Dampf bzw. heisse Luft aus dem Gerät entweichen.



Falls Sie eine Einschaltdauer programmiert haben (nähere Hinweise siehe „Zeitschaltuhr“ auf Seite 25) ertönt nach Ablauf der gewählten Dauer ein Signalton.

- Taste antippen.
  - Die Kontrolllampe der Betriebsart erlischt. Ausserdem erlöschen, wen eingestellt, die Anzeigen der Einschaltdauer und der Ausschaltzeit.
  - Das Wasser wird wieder in den Wasserbehälter zurückgepumpt.
  - Solange die Garraumtemperatur höher als 60 °C ist, läuft der Abluftventilator.
- Das fertige Gemüse aus dem Garraum nehmen.
- Wenn sich auf dem Garraumboden etwas Wasser angesammelt hat ,dieses mit einem weichen Tuch aufnehmen.

Wasserbehälter leeren



Das Wasser im Wasserbehälter kann heiss sein.

Das restliche Wasser im Dampferzeuger wird nach dem Ausschalten des Gerätes in den Wasserbehälter zurückgepumpt.

- Nach Beendigung dieses Vorganges den Wasserbehälter entnehmen und entleeren.



Falls das Restwasser im Verdampfer nicht (hörbar) abgepumpt wird, hat dies folgende Ursache:
Aus Sicherheitsgründen wird das Restwasser erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet, Ein erneutes Starten des Gerätes ist jederzeit möglich.

- Den Wasserbehälter abtrocknen und wieder in das Gerät einschieben

Nach Ende des Garvorganges empfiehlt es sich, die Gerätetür einige Zeit geöffnet zu lassen, so dass der Garraum vollständig austrocknen kann.

Hinweise zum optimalen Gebrauch

Energiesparend garen und backen

Unnötiges Öffnen der Gerätetür während des Garens vermeiden. Dadurch kann sich die Gardauer erheblich verlängern.

Anwendung des Zubehörs



Das Schneiden mit Messern oder Schneirädern im Edelstahlblech oder dem gelochten Garbehälter verursacht in jedem Fall sichtbare Beschädigungen.

Der gelochte Garbehälter dient hauptsächlich zum Dämpfen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse. Auch als Auflage beim Regenerieren von Tellergerichten kann der gelochte Garbehälter benutzt werden.

Das Edelstahlblech dient als Auffangschale in Verbindung mit dem gelochten Garbehälter. Ebenfalls kann das Edelstahlblech zum Garen von Fleisch oder Gemüse in Flüssigkeit (z.B. Sauerkraut mit Kassler) oder auch zum Regenerieren von Tellergerichten verwendet werden.

Anwendungshinweise, Einstelltabellen

Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Tipps für die praktische Anwendung des Gerätes und die Zubereitung beliebter Speisen.
Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.

Gemüse (frisch)		Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Bohnen			100	35–45
Broccoli/Blumenkohl	in Röschen		100	20–30
Fenchel	halbiert		100	25–30
Salzkartoffeln	in Stücken		100	20–25
Pellkartoffeln	ganz		100	30–45
Kohlrabi	in Stifte		100	15–25
Maiskolben			100	45–60
Peperoni			100	10–15
Paprika	in Streifen	100 90 80 40	100	10-15
Rosenkohl			100	25–30
Karotten	in Scheiben		100	20–30
Spargel			100	20–35
Spinat			100	7–10
Stangensellerie			100	25–30
Zucchini	in Scheiben		100	10–15
Zuckererbsen			100	10-15
Tomaten abziehen		100 90 80 40	80	5-7

Nährmittel	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Reis + Flüssigkeit	200 g + 250 ml		100	20–40
Grieß + Flüssigkeit	200 g + 250 ml	100 90 80 40	100	10–20
Linsen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	20–60
Graupen + Flüssigkeit	200 g + 375 ml		100	10–15

Klöße	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Dampfnudeln	100 90 80 40	100	10-20
Hefeklöße		100	15-20
Semmelknödel		100	20-25
Buchteln		100	20-25

Eier	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Ei im Glas, Soleier	100 90 80 40	100	8-10
Eier, hartgekocht		100	10-12
Eier, weichgekocht		100	7-9

Fleisch, gedämpft	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Schweinefilet	ca. 1500 g	100 90 80 40	100	25-30
Hähnchenschenkel	4 Stück		100	30-40
Putenschnitzel	4 Stück		100	20-25
Kassler	500-1000 g		100	45-60
Würstchen			80-100	5-10

Fisch und Meeresfrüchte	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Forelle	3 X 250 g	100 90 **80** 40	80	15-20
Forelle	1000 g	**100** 90 80 40	100	25-30
Miesmuscheln	1500 g		100	15-20
Grünschalmuscheln	1000 g		100	25-35
Hummer	gefroren		100	20-25
Dorade	ca. 1000 g	100 90 **80** 40	80	35-40
Schellfisch	1500 g		80	20-25

Sterilisieren/Einkochen 4 1 l-Gläser	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Kirschen	100 90 **80** 40	80	30
Birnen	100 **90** 80 40	90	
Pfirsiche			
Zwetschgen			

Desserts	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Crème Caramel		100 **90** 80 40	90	25-30
Joghurt		100 90 80 **40**	40	5-6 Stunden
Apfelkompott	500-1000 g	**100** 90 80 40	100	15-20
Birnenkompott	500-1000 g		100	25-30
Pfirsichkompott	500-1000 g		100	10-15

Entsaften	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Früchte (Kirschen, Trauben, etc.)		**100** 90 80 40	100	ca. 90
Beeren (Johannis-, Brombeeren-, etc.)				

Aufwärmen / Regenerieren	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Aufwärmen von Speisen (1–2 Teller)	100 90 80 40	90–100	10–20
Zubereiten von Fertiggerichten			nach Bedarf

Auftauen	Menge	Betriebsart	Temperatur-einstellung [°C]	Gardauer [Min.]
Brot		100 90 80 40	100	20-30
Nudeln	ca. 500 g		100	20-35
Reis	500-800 g		100	25-30
Gemüse	300-450 g		100	25-40

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr dient Ihnen
- als Küchenuhr,
- zum automatischen Ausschalten sowie automatischen Ein- und Ausschalten des Gerätes (sogenannte Zeitautomatik-Funktionen).

Einstellen und Ändern der Uhrzeit

Nach dem Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall blinkt in der Anzeige 12:00 .
Eine Uhrzeit muss eingestellt sein, damit die Zeitschaltuhr funktioniert.

- Taste und gleichzeitig drücken.
  – Die Anzeige und die Kontrolllampe beim Drehknebel blinken.
- Mit Drehknebel die gewünschte Uhrzeit einstellen.
  – Nach Ablauf der Einstellzeit beginnt die Uhr zu laufen.

Die Uhrzeit kann jederzeit auf die gleiche Weise verstellt werden
Die Helligkeit der Uhrzeitanzeige passt sich bei ausgeschaltetem Gerät automatisch der Helligkeit der Umgebung an..



Um Energie zu sparen, kann die Anzeige der Uhrzeit auch abgeschaltet werden, siehe Seite 13.
Die Uhrzeit kann nicht eingestellt werden, wenn eine Zeitautomatikfunktion mit Startaufschub läuft.

Arbeiten mit der Zeitautomatik

Automatisches Ausschalten

Diese Funktion hilft Ihnen, wenn Sie nicht vergessen wollen, das Gerät rechtzeitig auszuschalten. Stellen Sie dazu die Dauer (Einschaltdauer) ein, die Ihr Gericht benötigt. Das Gerät schaltet so nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

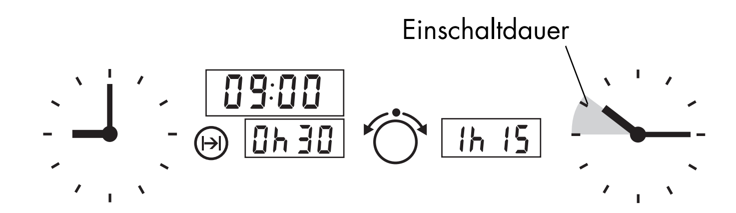
- Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.

- Taste antippen.
  – Die Kontrolllampen der Taste und des Drehknebels blinken.
  – In der Anzeige blinkt 0h 30 (d.h. eine Dauer von 30 Minuten ist voreingestellt).
  – Wurde bereits eine Betriebsart gestartet, wird diese für die Dauer der Einstellzeit unterbrochen.

- Mit dem Drehknebel die gewünschte Dauer einstellen.
  Die Einstellung erfolgt
  - bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten,
    Anzeige z.B. 9'50 für 9 Min. 50 Sek.
  - über 10 Minuten in Minuten-Schritten
    Anzeige z.B. 1h 12 für 1 Std. und 12 Min.

  Maximale Laufzeit 9 Std. 59 Min.
  – Nach Ablauf der Einstellzeit wird das Gerät eingeschaltet.
  – Die Kontrolllampe der Taste leuchtet, die Restzeit wird angezeigt.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
Das Gerät schaltet um 10 Uhr 15 wieder aus.



Nach dem Ablauf der Einschaltdauer

- Das Gerät schaltet automatisch aus.
- Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton
- Die Kontrolllampe der Taste (⇥) blinkt.
- In der Anzeige steht 0'00 .

- Zum Ausschalten des Signaltons Taste (⇥) antippen oder Gerätetür öffnen.
  - Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.
- Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten Taste (⇥) antippen und mit dem Drehknebel eine neue Dauer einstellen.
- Durch Antippen der Taste (◎) werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Automatisches Ein- und Ausschalten

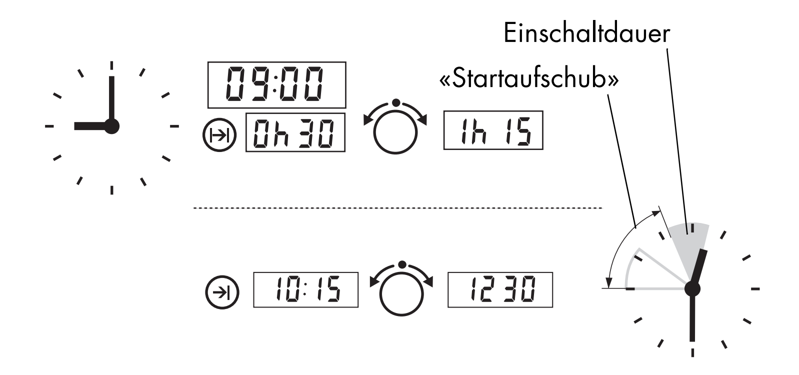
Diese Funktion hilft Ihnen, wenn ein Gericht zu einem bestimmten Zeitpunkt bereit sein soll und Sie das Gerät nicht selbst zum richtigen Zeitpunkt ein- und wieder ausschalten wollen, da Sie anderweitig beschäftigt sind. Stellen Sie dazu die Dauer, die Ihr Gericht benötigt, und zusätzlich die Ausschaltzeit ein. Das Gerät schaltet so automatisch zeitverzögert ein und wieder aus.



Bitte bedenken Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im kalten Gerät stehen sollten.
Nehmen Sie das Fleisch bei Garende möglichst bald heraus, da es durch das Nachgaren im heißen Gerät leicht austrocknen kann.

- Gericht einschieben und Gerät wie gewohnt einschalten.
- Taste (|→|) antippen und mit dem Drehknebel die gewünschte Dauer einstellen.
  - Das Gerät würde nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch ausschalten, wenn Sie keine weitere Einstellung mehr vornehmen.
- Taste (→|) antippen.
  - Jetzt wird in der Anzeige an Stelle der aktuellen Uhrzeit die Ausschaltzeit angezeigt.
- Mit dem Drehknebel die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.
  Die Ausschaltzeit kann maximal 23 Std. 59 Min. später als die aktuelle Uhrzeit liegen.
  - nach Ablauf der Einstellzeit wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
  - Die Kontrolllampen der Taste (|→|) und der Taste (→|) leuchten.
  - Das Gerät ist ausgeschaltet.
  - Das Gerät wird zum richtigen Zeitpunkt automatisch wieder einschalten.

Beispiel: Sie stellen um 9 Uhr eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. ein.
Und Sie stellen die Ausschaltzeit auf 12 Uhr 30 ein.
Das Gerät schaltet um 11 Uhr 15 ein und um12 Uhr 30 wieder aus.



Nach dem Erreichen der Ausschaltzeit

– Das Gerät schaltet automatisch aus.
– Während einer Minute ertönt ein langer, unterbrochener Signalton.
– Die Kontrolllampe der Taste (⇥) blinkt.
– In der Anzeige steht [0'00].

- Zum Ausschalten des Signaltons Taste (⇥) antippen oder Gerätetür öffnen.
  – Die aktuellen Einstellungen bleiben noch 3 Minuten lang erhalten.

- Soll noch weiter gegart werden, innerhalb von 3 Minuten Taste (⇥) oder Taste (→) antippen und mit dem Drehknebel eine neue Dauer oder Ausschaltzeit einstellen.
  – Das Gerät wird mit den bisherigen Einstellungen wieder eingeschaltet und nach Erreichen der neuen Ausschaltzeit wieder ausgeschaltet.

- Durch Antippen der Taste (◎) werden alle Einstellungen sofort gelöscht.

Einstellungen kontrollieren/ändern

Die eingestellten Werte können jederzeit kontrolliert oder geändert werden. Während der Phase «Startaufschub» kann nur die Ausschaltzeit verändert werden

- Taste (⇥) oder Taste (→) antippen.
  – Die eingestellte Dauer bzw. Restdauer oder die Ausschaltzeit wird blinkend angezeigt. Die Einstellung kann mit dem Drehknebel verändert werden.

Zeitautomatik-Betrieb vorzeitig beenden/abbrechen

- Taste (◎) antippen.

Pflege und Wartung

Aussenreinigung

Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln möglichst sofort entfernen. Die Oberfläche nur mit einem weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen in Schliffrichtung der Metalloberfläche reinigen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls mit scheuernden Reinigungsmitteln, wie kratzende Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. auf den Chromstahl-Flächen reiben. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.Reinigungsmittel unmittelbar nach dem Auftragen wieder entfernen.

Garraumpflege



Temperaturfühler im Garraum können leicht beschädigt werden. Bei Reinigungsarbeiten nicht verbiegen.



Speziell beim Garen von Fleisch kann der Garraum durch Spritzer verschmutzt werden. Diese sind deutlicher sichtbar als bei emaillierten Backräumen.

Den Garraum zur Beseitigung der Verschmutzung möglichst bei noch handwarmem Gerät feucht auswischen. Nur einen weichen, mit Spülwasser angefeuchteten Textillappen benutzen und mit einem weichen Textillappen nachreiben. Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch würde die Oberfläche beschädigt.
Eingetrocknete Verschmutzungen lassen sich leichter entfernen, wenn das Gerät vor dem Reinigen für kurze Zeit (etwa 30 Minuten) mit der Betriebsart 100 90 80 40 Dämpfen 80 °C betrieben wird. Die Verschmutzungen werden auf diese Art aufgeweicht.
Bläuliche Anlauffarbe und Kalkflecken lassen sich problemlos mit einem leicht sauren Reinigungsmittel oder auch etwas herkömmlicher Zitronensäure entfernen.



Der Garraum des Gerätes erhält nach einer gewissen Benutzungsdauer eine Goldfärbung, eine übliche Entwicklung bei Edelstahl. Dies beeinflusst weder die Gar- und Backeigenschaften, noch stellt dies eine Minderung des Gerätes dar.

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können verschiedene Teile mit wenigen Handgriffen (wie nachfolgend beschrieben) entfernt werden.

Einschubebenen herausnehmen

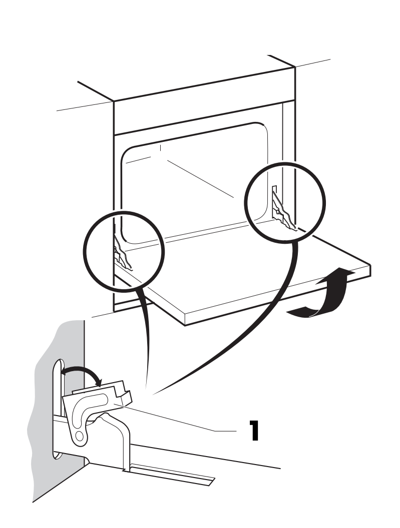
- Die Rändelmutter **1** vorne an den Auflagegittern von der Schraube drehen.
- Auflagegitter **2** etwas seitlich von der Schraube ziehen und nach vorne herausnehmen.
- Zum Einbau Auflagegitter in die Löcher der Garraumrückwand einführen und auf die Schraube legen. Die Rändelmutter **1** bis zum Anschlag auf die Schraube drehen.



Gerätetür entfernen



- Gerätetür ganz öffnen.
- An den beiden Scharnieren die Bügel **1** vorne ganz nach unten klappen.
- Gerätetür schliessen, bis die Bügel **1** einhängen und die Gerätetür nach vorne herausgezogen werden kann.
- Zum Einsetzen die beiden Scharniere von vorne in die Öffnungen einschieben.
- Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **1** nach hinten hochklappen.



Reinigung Zubehör

Das Edelstahlblech, der Garbehälter und die Auflagegitter dürfen im Geschirrsoüler gereinigt werden.

Entkalken

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.
Ein System im Gerät erkennt automatisch, wann ein Entkalken notwendig wird.

– In der Klartextanzeige wird [A 10] angezeigt.

Der Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte abhängig. Zusätzlich wird nach einer gewissen maximalen Betriebsdauer aus hygienischen Gründen ein Entkalken angezeigt.
Wir empfehlen Ihnen, das Entkalken beim Erscheinen der Anzeige durchzuführen. Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken ausschliesslich den für dieses Gerät entwickelten „Geräteentkalker"(Siehe „Zubehör und Ersatzteile"). Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes.
Handelsübliche Entkalkungsmittel sind für Ihr Gerät nicht geeignet, da sie schaumbildende Zusätze enthalten oder zu wenig wirksam sein können.

Entkalken durchführen

Ein Abbruch des Entkalkens nach dem Start ist aus Sicherheitsgründen nicht mehr möglich.

Das Entkalken kann bei geöffneter oder geschlossener Gerätetür durchgeführt werden.

- Taste und gleichzeitig drücken.
  (Bei eingeschalteter Kindersicherung zusätzlich Taste drücken)
  - In der Anzeige blinkt CAPr für die Dauer der „Einstellzeit“
  - Anschliessend erscheint in der Anzeige H 5.
- Wasserbehälter entnehmen und entleeren. Den gesamten Inhalt der „Geräteentkalker“-Flasche unverdünnt einfüllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
  - In der Anzeige erscheint CA 1.
  - Das Gerät befindet sich für ca. 30 Minuten in der Entkalkerphase.
  - Anschliessend erscheint in der Anzeige H 2.
- Wasserbehälter entnehmen, Entkalker ausleeren und Behälter mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
  - In der Anzeige erscheint CA 2.
  - Das Gerät befindet sich für ca. 7½ Minuten in der ersten Spülphase.
  - Anschliessend erscheint die Meldung H 2.
- Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und Behälter erneut mit 1,2 l kaltem Wasser füllen.
- Wasserbehälter wieder einschieben.
  - In der Anzeige erscheint CA 3.
  - Das Gerät befindet sich für ca. 7½ Minuten in der zweiten Spülphase.
  - Anschliessend erscheint die Meldung End_.
- Wasserbehälter entnehmen, Wasser ausleeren und trocknen.
  - Die Meldung End_ erlischt und die Uhrzeit ist wieder sichtbar

Kleine Störungen selbst beheben

Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Sicherung oder Sicherungsautomat der Wohnungs-/Hausinstallation ist defekt.	• Sicherung wechseln. • Sicherungsautomat wieder einschalten
• Die Sicherung löst mehrfach aus.	• Verständigen Sie bitte unseren Kundendienst.
• Unterbrechung in der Stromversorgung.	• Stromversorgung überprüfen.

... während des Betriebes Geräusche auftreten

Mögliche Ursache	Behebung
• Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebes auftreten (z.B. durch das Pumpen beim Dampferzeugen).	Diese Geräusche sind normal. Sie müssen keine Massnahmen in die Wege leiten.

... das Gerät unerwartet Reaktionen zeigt

Mögliche Ursache	Behebung
	• Vorgang mit Taste ◎ abbrechen und erneut beginnen.

... nach Ende eines Garvorganges längere Zeit kein Wasser abgepumpt wird

Mögliche Ursache	Behebung
• Das im Dampferzeuger befindliche Wasser wird aus Sicherheitsgründen erst abgepumpt, wenn seine Temperatur 80 °C unterschreitet.	• Ist noch genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, wird dieses automatisch in den Dampferzeuger gepumpt. Dadurch wird der Dampferzeuger abgekühlt. • Ist nicht mehr genügend kaltes Wasser im Wasserbehälter, muss das selbstständige Abkühlen des Dampferzeugers abgewartet werden (dies kann bis zu 30 Minuten dauern). Falls weitergearbeitet werden soll, ist dies problemlos möglich.

... in der Anzeige F XX steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Verschiedene Situationen können zu einer «F»-Meldung führen.	• Störungsanzeige durch Antippen der Taste ◎ quittieren. • Stromzufuhr für ca. 1 Minute unterbrechen. • Stromzufuhr erneut einschalten. • Anweisungen unter «Erste Inbetriebnahme» auf Seite 12 ausführen. • Erscheint die Fehleranzeige erneut, liegt eine Betriebsstörung vor, die vom Reparaturservice behoben werden muss. • Fehlernummer (0 bis 9) der Störung notieren. • Stromzufuhr unterbrechen. • Die Störung mit Angabe der Fehlernummer dem Reparaturservice melden.

... in der Anzeige [A 10] steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Gerät sollte entkalkt werden.	• Gerät entkalken (siehe Seite 32).

...in der Anzeige [H 1] steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Wasserbehälter ist nicht eingesetzt	• Gefüllten Wasserbehälter einsetzen

...in der Anzeige [H 2] steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Wasserbehälter enthält keinWasser • Beim Entkalken	• Wasserbehälter füllen und in das Gerät einsetzen. • Wasserwechsel nötig

...in der Anzeige [H 3] steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Gerätetür ist offen	• Gerätetür schliessen

...in der Anzeige [H 5] steht

Mögliche Ursache	Behebung
• Das Entkalken wurde gestartet, ohne dass der Wasserbehälter mit dem „Geräteentkalker“ gefüllt wurde.	• Inhalt der „Geräteentkalker“ -Flasche unverdünnt in den Wasserbehälter füllen und diesen in das Gerät schieben.

Nach einem Stromunterbruch

Nach einem Stromunterbruch geht eine eingestellte Betriebsart sowie deren Einstellungen verloren. In der Uhrzeitanzeige blinkt 12:00

- Uhrzeit einstellen, siehe Seite 25
  – Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Falls während des Programmes „Entkalken“ ein Stromunterbruch auftritt

- Am Einstellknopf drehen oder eine beliebige Taste antippen.
  – Das „Entkalken“ wird automatisch fortgesetzt, wobei die unterbrochene Phase wiederholt wird.

Tipps und Tricks

Tipps und Tricks zum Dämpfen

Beim Dämpfen mit 100 °C können Sie mehrere Speisen gleichzeitig garen. So kann man z.B. Reis oder Hülsenfrüchte gleichzeitig mit Gemüse mit ähnlicher Gardauer zusammen energie- und geschirrsparend zubereiten.

Getreide (z.B. Reis oder Hirse) und Hülsenfrüchte (z.B. Linsen) können mit der passenden Flüssigkeitsmenge (siehe Tabelle) in geeignetem Serviergeschirr (Porzellan-, Glasschale o.ä.) direkt gegart werden.

Lebensmittel	Gewicht Lebensmittel [g]	ca. Flüssigkeitszugabe [ml] (je nach Wunsch der Konsistenz)
Reis	100	150 (Salzwasser, Boullion o.ä.)
Hirse	100	150–200
Griess	100	200–300
Linsen	100	200–300
Bohnen	100	300

Beim Dämpfen im gelochten Garbehälter verringert das daruntergeschobenes Edelstahlblech die Kondensatmenge am Garraumboden. Auch geringfügige, herabtropfende Gargutpartikel können mit dem Edelstahlblech aufgefangen und so ganz einfach gereinigt werden.

Das Würzen von Gemüse mit Salz, Pfeffer oder Kräutern empfiehlt sich erst nach dem Dämpfen.

Technische Daten

	Gerätemasse	Garraummasse	Nischenmaße
Höhe:	37,8 cm	25,0 cm	38,0 cm
Breite:	54,8 cm	35,9cm	58,0 cm mind.
Tiefe:	55,1 cm	39,0 cm	55,0 cm mind.
Gewicht:	35 kg		

Elektroanschluss

Anschluss-Spannung:	230 V ~50 Hz
Leistung:	Anschlusswert 2,2 kW
Elektrische Spannung:	10 A

Heizleistung

Dampferzeuger:	2,0 kW
Bodenheizung:	0,14 kW

Sicherheitskonzept

Solange die Stromversorgung gewährleistet ist, wird das Gerät dauernd von der elektronischen Steuerung überwacht. Auftretende Störungen werden in der Klartextanzeige angezeigt.

Hinweise Prüfinstitute

Maximale Beschickungsmenge 2kg

Zur Entsorgung

- Machen Sie das Gerät vor der Entsorgung funktionsuntüchtig.
  Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss vom Elektriker demontieren lassen. Anschliessend Netzkabel am Gerät abschneiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäss entsorgt wird.

Coupon für ein Kochbuch

Liebe Kundin, lieber Kunde,
Küppersbusch hält für Sie ein Kochbuch mit vielen interessanten Tips und Rezepten bereit.
Füllen Sie das untenstehende Adreßfeld (oder wenn Sie die Anleitung nicht zerschneiden wollen, eine Fotokopie) deutlich lesbar in Druckbuchstaben aus und senden Sie es an:

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Zentrales Ersatzteillager
Postfach 10 01 32
D-45801 Gelsenkirchen

KOCHBUCH
Kombidampfgarer

Tragen Sie hier bitte die F-Nummer bzw.
die Seriennummer Ihres Gerätes ein:

Ihre Anschrift:

____

____

____

____

Küppersbusch
ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Montagehinweise für Fachpersonal

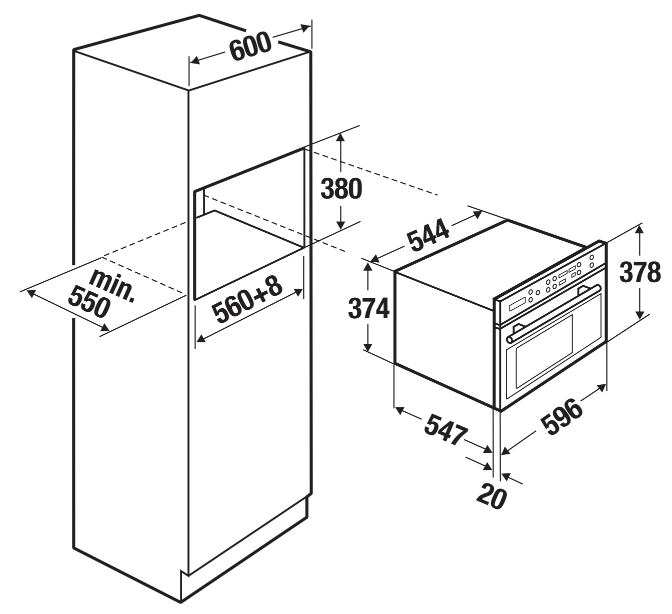
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluß, Reparatur und Auswechseln der Glühlampe das Gerät stromlos machen. Schukostecker ziehen oder Sicherung ausschalten.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose, Tauschen von Polleiter und Neutralleiter oder Austausch der Anschlußleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- Der Einbauschrank für den Kombidampfgarer muß bis 100 °C temperaturbeständig sein. Dies gilt besonders für Furniere, Umleimer, Kunststoffoberflächen, Kleber und Lacke. Die angrenzenden Möbelfronten müssen bis mind. 70 °C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät ist unbedingt waagerecht auf einem ebenen, stabilen Brett einzubauen. Das Brett darf sich nicht durchbiegen.
- Ist das Möbel nicht an der Wand befestigt, mit einem handelsüblichen Winkel anschrauben.

Elektrik

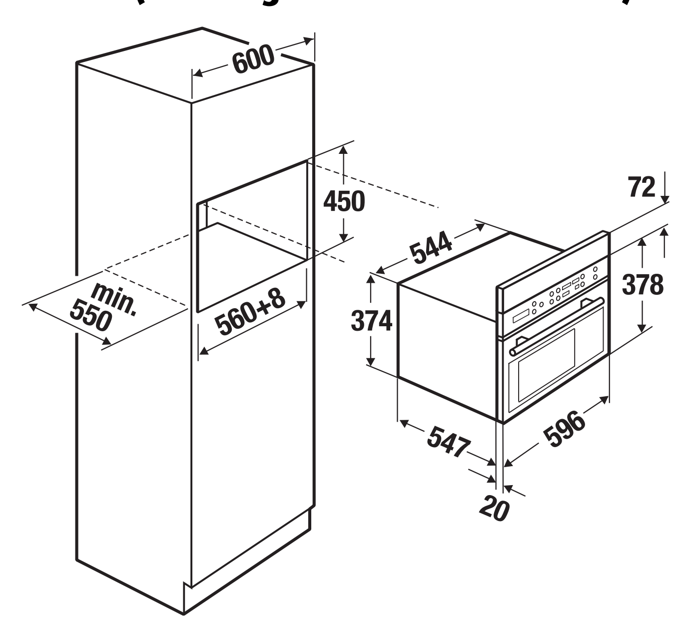
Anschluß	erfolgt über den Netzstecker an eine Steckdose.
Gesamtleistung	2,2 kW,
Anschlußwerte	230 V, 50 Hz
Sicherungsstrom	10 A

Einbaumaße

für eine passende Nische:

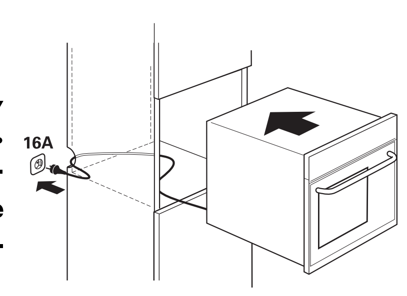


für eine Standardnische (mit Ausgleichsblende ZUB 736):



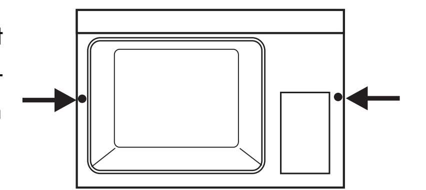
Einbau in Küchenmöbel

Gerät einbauen:



- Stecker in die Steckdose einstecken.
  Erscheint nun in der Anzeige "U2", muß der Stecker gedreht werden. Ist dies nicht möglich, muß durch einen Fachmann in der Steckdose Neutralleiter und Polleiter getauscht werden.
- Gerät ganz in die Schranknische einschieben. Dabei den Geräteanschluß nicht einklemmen!

Gerät befestigen:



- Die Backofentür öffnen und das Gerät mit den beiliegende Schrauben - schräg ansetzen - von innen nach außen mit dem Schrankelement verschrauben.

Küppersbusch-Kundendienst

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Großküchentechnik

<table>
<tr><td>Küppersbusch-Kundendienst
Telefonservice Großküchentechnik
Für Deutschland:
Störungsbehebung:
Zentrale: 0180 - 5 25 12 03
Ersatzteil-Service Auftragsannahme:</td><td>Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Fürstinnenstr. 2
45883 Gelsenkirchen

FAX 0209 - 40 17 16
FAX 0209 - 40 17 66</td></tr>
<tr><td>Außerhalb Deutschlands:
Bitte hier die Nummer ihres Kundendienst eintragen:</td><td rowspan="2">Küppersbusch Großküchentechnik GmbH
Küppersbuschstr.16
45883 Gelsenkirchen (Deutschland)
Export
FAX: +49 - 209 - 40 17 35</td></tr>
<tr><td></td></tr>
</table>

Haushaltgeräte

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Hausgeräte AG Küppersbuschstraße 16 45883 Gelsenkirchen Telefon: 01 80 - 5 25 65 65 Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15	Montag bis Donnerstag von 7^{30} Uhr bis 18^{00} Uhr Freitag von 7^{30} Uhr bis 17^{00} Uhr Samstag von 9^{00} Uhr bis 13^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:	Sie erreichen uns:
Küppersbusch Ges. m. b. H. Eitnergasse 131230 Wien Telefon: (01) 8 66 80 - 15 Telefax: (01) 8 66 80 - 50	Montag bis Freitag von 8^{00} Uhr bis 17^{00} Uhr Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst	Sie erreichen uns:
56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14 Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90 Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73	66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13 Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50 Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22
55543 Bad Kreuznach, Industriestraße Zentrale Tel.: (06 71) 79 40 Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31	

Zubehör und Ersatzteile

Teilenummer	**Bezeichnung**	
Ersatzteile - Verbrauchsmaterial		
566405	Geräteentkalker	
566372	Rändelmutter	
566981	Auflagegitter links	
566981	Auflagegitter rechts	
565035	Wassertank komplett	
Zubehör		
565049	Edelstahlblech ungelocht	354 x 325 x 20
565052	Garbehälter ungelocht - Edelstahl	354 x 325 x 40
565051	Garbehälter gelocht - Edelstahl	354 x 325 x 40
566403	Garbehälter ungelocht mit Ausguss, Edelstahl	354 x 325 x 40
565038	Gitterrost, Rundstabstahl	354 x 325 x 23
565055	Edelstahlblech ungelocht	177 x 325 x 20
565054	Garbehälter ungelocht - Edelstahl	177 x 325 x 40
565048	Garbehälter gelocht - Edelstahl	177 x 325 x 40